

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

С.В. Шепелева

(инициалы, фамилия)

(подпись)

«10» февраля 2026 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Средства размещения в туризме»

(Наименование дисциплины)

Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности/ специализации	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	заочная
Год приема	2026

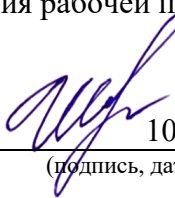
Санкт-Петербург– 2026

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)



10.02.2026

(подпись, дата)

С. В. Шепелева

(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«10» февраля 2026 г, протокол № 7

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н., проф.

(уч. степень, звание)



10.02.2026

(подпись, дата)

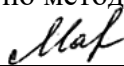
К.В. Лосев

(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

ст. преподаватель

(должность, уч. степень, звание)



10.02.2026

(подпись, дата)

М.Б. Капелюш

(инициалы, фамилия)

Аннотация

Дисциплина «Средства размещения в туризме» входит в образовательную программу высшего образования – программу бакалавриата по направлению подготовки/специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности/специализации «Организация гостиничных услуг». Дисциплина реализуется кафедрой «№62».

Дисциплина нацелена на формирование у выпускника следующих компетенций:

ОПК-3 «Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности»

ОПК-4 «Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

ОПК-6 «Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности»

ПК-3 «Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере»

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с классификацией, типами и видами средств размещения в туризме и особенностями их деятельности.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, семинары, самостоятельная работа обучающегося.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме экзамена (4 семестр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Язык обучения по дисциплине «русский»

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. Цели преподавания дисциплины: ознакомить обучающихся с действующей классификацией и современным типами средств размещения, особенностями организации их деятельности, спецификой обслуживания гостей, особенностями функционирования в структуре гостиничных сетей

1.2. Дисциплина входит в состав обязательной части образовательной программы высшего образования (далее – ОП ВО).

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП ВО.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями или их частями. Компетенции и индикаторы их достижения приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций и индикаторов их достижения

Категория (группа) компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.3.1 знать отечественные и международные стандарты, в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.3.1 знать методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, анализа рынка, потребителей, конкурентов; технологии продаж и продвижения услуг.
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.3.1 знать нормативно-правовые акты Российской Федерации, регламентирующие правоотношения в сфере гостеприимства и общественного питания, нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ОПК-6.У.1 уметь обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области ОПК-6.В.1 владеть навыками использования нормативно-правовых актов РФ, регламентирующих правоотношения в сфере гостеприимства и общественного питания, норм международного права при

		осуществлении профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ПК-3.3.1 знать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий ПК-3.3.2 знать Законодательство Российской Федерации, регулирующее сферу бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного предприятия

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина может базироваться на знаниях, ранее приобретенных обучающимися при изучении следующих дисциплин:

- «Правовые основы профессиональной деятельности»,
- «Экономика»,
- «Основы информационной безопасности»,
- «Интернет-маркетинг»,

Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и используются при изучении других дисциплин:

- «Сервисная деятельность»,
- «Организация гостиничного дела»,
- «Технологии гостиничной деятельности»,
- «Маркетинг в профессиональной деятельности»,
- «Организация питания в гостиницах»,
- «ПО и автоматизация гостиничной деятельности»,
- «Управление имиджем и репутацией гостиничного предприятия»,
- «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями»,
- «Бизнес-планирование в профессиональной деятельности»,
- «Документальное обеспечение в индустрии туризма и гостеприимства»,
- «Проектирование гостиничной деятельности»,
- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Управление продажами в гостиницах и развитию менеджмент»
- «Межкультурные коммуникации в гостеприимстве».

3. Объем и трудоемкость дисциплины

Данные об общем объеме дисциплины, трудоемкости отдельных видов учебной работы по дисциплине (и распределение этой трудоемкости по семестрам) представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Объем и трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам
		№4
1	2	3
Общая трудоемкость дисциплины, 3Е/ (час)	3/ 108	3/ 108
Из них часов практической подготовки	1	1
Аудиторные занятия, всего час.	12	12
в том числе:		

лекции (Л), (час)	8	8
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	4	4
лабораторные работы (ЛР), (час)		
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)		
экзамен, (час)	9	9
Самостоятельная работа , всего (час)	87	87
Вид промежуточной аттестации: зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.)	Экз.,	Экз.,

4. Содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по разделам и видам занятий.

Разделы, темы дисциплины и их трудоемкость приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы, темы дисциплины, их трудоемкость

Разделы, темы дисциплины	Лекции (час)	ПЗ (СЗ) (час)	ЛР (час)	КП/КР (час)	СР (час)
Семестр 4					
Раздел 1. Виды средств размещения					
Тема 1. Коллективные средства размещения в РФ и за рубежом.	1	-	-	-	11
Тема 2. Индивидуальные средства размещения в РФ и за рубежом.	1	-	-	-	11
Раздел 2. Классификация средств размещения					
Тема 3. Классификация средств размещения в России и за рубежом.	1	-	-	-	11
Тема 4. Порядок присвоения категории средства размещения в РФ.	1	-	-	-	11
Тема 5. Специализации средств размещения.	1	2	-	-	11
Раздел 3. Сетевые средства размещения (гостиничные цепи, объединения)					
Тема 6. Виды объединений средств размещения.	1	-	-	-	11
Тема 7. Российские гостиничные сети.	1	2	-	-	11
Тема 8. Международные гостиничные сети.	1	-	-	-	10
Итого в семестре:	8	4	-	-	87
Итого	8	4	0	0	87

Практическая подготовка заключается в непосредственном выполнении обучающимися определенных трудовых функций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.2. Содержание разделов и тем лекционных занятий.

Содержание разделов и тем лекционных занятий приведено в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание разделов и тем лекционного цикла

Номер раздела	Название и содержание разделов и тем лекционных занятий
1	Тема 1. Коллективные средства размещения в РФ и за рубежом. Классификация коллективных средств размещения. Требования к оснащению и оборудованию в средствах размещения. Требования к жилой комнате в средстве размещения, оборудованию и оснащению санузла. Санитарные объекты общего

	пользования. Дополнительные требования к коллективным средствам размещения и предоставляемым в них услугам. Требования к услугам, предоставляемым в коллективных средствах размещения. Требования безопасности. Национальные системы классификации за рубежом. Роль добровольных стандартов и ассоциаций в разных странах. Влияние культурных и рыночных особенностей на формирование критериев классификации. <i>Демонстрация слайдов</i>
1	Тема 2. Индивидуальные средства размещения в РФ и за рубежом. Классификация индивидуальных средств размещения. Требования к услугам, предоставляемым в индивидуальных средствах размещения. Регистрация индивидуальных средств размещения в РФ. Федеральный закон от 07.06.2025 N 127-ФЗ (ред. от 31.07.2025) «О проведении эксперимента по предоставлению услуг гостевых домов». <i>Демонстрация слайдов</i>
2	Тема 3. Классификация средств размещения в России и за рубежом. Понятие «средство размещения». Роль Всемирной туристской организации (ЮНВТО) в формировании международных стандартов. Федеральный закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (статья 5.1, введенная ФЗ № 436-ФЗ от 30.11.2024). Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 № 1952 (Правила классификации средств размещения и Правила формирования и ведения единого реестра объектов классификации в сфере туристской индустрии) <i>Демонстрация слайдов</i>
2	Тема 4. Порядок присвоения категории средства размещения в РФ. Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 № 1953 (Правила аккредитации и подтверждения компетентности организаций, осуществляющих классификацию в сфере туристской индустрии). Ключевые изменения 2025 года: обязательность включения в реестр, двухэтапная процедура (самооценка + добровольная классификация). <i>Демонстрация слайдов, управляемая дискуссия.</i>
2	Тема 5. Специализации средств размещения. Типы средств размещения. Гостиница (отели, мотели, апарт-отели, хостелы, пансионаты, модульные некапитальные средства размещения). Санаторий (средства размещения санаторно-курортных организаций, где помимо проживания оказываются услуги по санаторно-курортному лечению). Базы отдыха (туристские базы, глэмпинги, модульные некапитальные средства размещения). Требования к организации и функционированию кемпингов. Специализации средств размещения по основным контингентам туристов. <i>Демонстрация слайдов, управляемая дискуссия.</i>
3	Тема 6. Виды объединений средств размещения. Гостиничные цепи (интегрированные цепи: франчайзинг, контракт на управление; корпоративные цепи). Гостиничные консорциумы. Ассоциативные объединения. Холдинги. <i>Демонстрация слайдов</i>
3	Тема 7. Российские гостиничные сети. Azimut Hotels (городские отели, загородные комплексы и санатории (направление «Azimut Здоровье»). Суббренды (AZIMUT Сити, AZIMUT Отель, AZIMUT Парк, AZIMUT Здоровье), отдельные бренды METROPOL и А-ОТЕЛЬ. Cosmos Hotel Group (трёх-, четырёх- и пятизвёздочные отели, курортные комплексы в разных городах России). AMAKS Hotels & Resorts (ведущая гостинично-санаторная сеть: объединяет как городские отели, так и курортные комплексы). Mantera Hotels. (отели под разными брендами, курорты

	(«Красная Поляна», «Архыз»), тематический парк развлечений «Сочи Парк»)). Alean Collection (семейные курорты в формате «ультра всё включено» с медицинской и SPA-инфраструктурой). Группа «Сафмар» (московские отели, бывшие Marriott, Hilton). Atelica Hotel Group. (сегмент курортных и загородных отелей). Heliopark Hotels & Resorts (городские, загородные объекты). Cronwell Hotels & Resorts (развивает объекты в курортных зонах). Intourist Hotels (современные отели в Москве, Санкт-Петербурге, Краснодаре, Сочи и других туристических центрах). <i>Демонстрация слайдов, управляемая дискуссия.</i>
3	Тема 8. Международные гостиничные сети. Рейтинг международных гостиничных сетей. Marriott International (США). Hilton (США). Wyndham Hotels & Resorts (США). IHG Hotels & Resorts (Великобритания). Choice Hotels International (США). Accor (Франция). InterContinental Hotel Group (Великобритания). Hyatt Hotels Corporation (США) BWH Hotel Group (США). Китайские гостиничные сети. Международные гостиничные сети на рынке России. <i>Демонстрация слайдов, управляемая дискуссия.</i>

4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 4					
1	Специализации средств размещения.	Семинарское занятие	2	0,5	2
2	Российские гостиничные сети.	Игровое проектирование	2	0,5	3
Всего			4	1	

4.4. Лабораторные занятия

Темы лабораторных занятий и их трудоемкость приведены в таблице 6.

Таблица 6 – Лабораторные занятия и их трудоемкость

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Учебным планом не предусмотрено				
Всего				

4.5. Выполнение курсового проекта/ курсовой работы

Учебным планом не предусмотрено

4.6. Самостоятельная работа обучающихся

Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость приведены в таблице 7.

Таблица 7 – Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость

Вид самостоятельной работы	Всего, час	Семестр 4, час
1	2	3
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	57	57
Курсовое проектирование (КП, КР)		
Расчетно-графические задания (РГЗ)		
Выполнение реферата (Р)	5	5
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)		
Домашнее задание (ДЗ)		
Контрольные работы заочников (КРЗ)	15	15
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	10	10
Всего:	87	87

5. Перечень учебно-методического обеспечения

для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся указаны в п.п. разделов 6-11.

6. Перечень печатных и электронных учебных изданий

Перечень печатных и электронных учебных изданий приведен в таблице 8.

Таблица 8— Перечень печатных и электронных учебных изданий

Шифр/ URL адрес	Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/950629	Никольская, Е. Ю. Аналитика гостиничного рынка : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, С. В. Данильченко, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2024. — 220 с. — ISBN 978-5-466-03607-7. — URL: https://book.ru/book/950629 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/933919	Никольская, Е. Ю., Тенденции развития системы классификации гостиниц в России : монография / Е. Ю. Никольская, О. В. Пасько, В. В. Гернеший, М. А. Грицай. — Москва : Русайнс, 2019. — 227 с. — ISBN 978-5-4365-3845-7. — URL: https://book.ru/book/933919 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/958973	Цикин, В. П. Информационные технологии в индустрии гостеприимства : учебное пособие / В. П. Цикин, Т. И. Цикина. — Москва : КноРус, 2026. — 194 с. — ISBN 978-5-406-14976-8. — URL: https://book.ru/book/958973 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для	Никольская, Е. Ю. Практические	

авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/944843	рекомендации по развитию малых средств размещения в регионах России : монография / Е. Ю. Никольская, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-4365-9793-5. — URL: https://book.ru/book/944843 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/962202	Гостиничный бизнес в современной экономике : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, А. А. Романов [и др.]. — Москва : Русайнс, 2026. — 237 с. — ISBN 978-5-466-11631-1. — URL: https://book.ru/book/962202 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/961425	Стратегические модели развития гостиничного бизнеса в новых экономических условиях : монография / М. А. Жукова, В. С. Ивановский, В. А. Жуков [и др.] ; под ред. А. Д. Чудновского. — Москва : Русайнс, 2025. — 95 с. — ISBN 978-5-466-11175-0. — URL: https://book.ru/book/961425 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/953724	Никольская, Е. Ю. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2024. — 265 с. — ISBN 978-5-466-06617-3. — URL: https://book.ru/book/953724 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/958658	Романова, М. М. Организация гостиничного бизнеса : учебник и практикум / М. М. Романова. — Москва : Русайнс, 2025. — 251 с. — ISBN 978-5-466-09274-5. — URL: https://book.ru/book/958658 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/940324	Трансформация туристской деятельности в условиях развития цифровой экономики : монография / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, В. А. Жуков [и др.]. — Москва : Русайнс, 2021. — 187 с. — ISBN 978-5-4365-7365-6. — URL: https://book.ru/book/940324 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/955580	Шумакова, Е. В. Информационные технологии в гостиничном бизнесе : учебное пособие / Е. В. Шумакова. — Москва : КноРус, 2025. — 183 с. — ISBN 978-5-406-13650-8. — URL: https://book.ru/book/955580 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	

Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/956634	Организация гостиничного дела : учебное пособие / Л. И. Черникова, В. В. Баева, Е. В. Бокарева [и др.] ; под ред. Л. И. Черниковой. — Москва : КноРус, 2025. — 192 с. — ISBN 978-5-406-14108-3. — URL: https://book.ru/book/956634 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/962234	Управление гостиничным бизнесом : учебное пособие / А. Д. Чудновский, В. С. Ивановский, М. В. Мальцева [и др.] ; под общ. ред. А. Д. Чудновского. — Москва : Русайнс, 2026. — 64 с. — ISBN 978-5-466-11618-2. — URL: https://book.ru/book/962234 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/932783	Дусенко, С. В., Инновационные направления развития туризма и гостеприимства в современной России : монография / С. В. Дусенко, ; под общ. ред. С. В. Дусенко. — Москва : Русайнс, 2019. — 231 с. — ISBN 978-5-4365-3581-4. — URL: https://book.ru/book/932783 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1383531	Санаторно-курортное дело : учебник / Г. И. Молчанов, Н. Г. Бондаренко, И. Н. Дегтярева [и др.] ; под ред. проф. Г. И. Молчанова. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2021. - 400 с. : ил. - ISBN 978-5-98281-171-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1383531 (дата обращения: 30.01.2026). – Режим доступа: по подписке.	
Режим доступа для авторизованных пользователей - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1028582	Барчуков, И.С. Санаторно-курортное дело: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 080500 «Менеджмент организации» и направлениям сервиса и туризма (10000) / И.С. Барчуков. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017.- 303 с. - ISBN 978-5-238-01100-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1028582 (дата обращения: 30.01.2026). – Режим доступа: по подписке.	
338 III 48	Виды средств размещения в гостиничном бизнесе : учебно-методическое пособие / С. В. Шепелева ; С.-Петерб. гос. ун-т аэрокосм. приборостроения. - Санкт-Петербург : Изд-во ГУАП, 2025. - 128 с. - Библиогр.: с. 119 - 120. - 69.70 р. - Текст : непосредственный.	5

Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

URL адрес	Наименование
https://pro.guap.ru/	Элементы электронного курса по дисциплине размещены внутри ЭИОС ГУАП «Интегрированная среда обучения»

8. Перечень информационных технологий

8.1. Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10– Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
1	Электронная информационно-образовательная среда ГУАП «Интегрированная среда обучения» (https://pro.guap.ru/ разработана сотрудниками ГУАП (введена в эксплуатацию приказом ГУАП от 06.06.2017 № 05-215/17), перечень модулей и их функциональное назначение изложены по ссылке https://guap.ru/it/system/iso
2	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет» (https://guap.ru/), разработан сотрудниками ГУАП (введен в эксплуатацию Приказом ГУАП от 23.03.2023 № 05-145/23)
3	Microsoft Office 2019 (договор ГУАП, информация о лицензии представлена по ссылке https://guap.ru/it/system/iso/po)
4	LibreOffice 5 (Лицензия LGPLv3)
5	MozillaFirefox(лицензии GPL/LGPL/MPL)
6	VLC mediaplayer (Лицензия: GNU LesserGeneralPublicLicense v2.1+)

8.2. Перечень информационно-справочных систем,используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11– Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	Электронные библиотечные ресурсы и системы
1	Электронный каталог библиотеки ГУАП с доступом к базе полнотекстовых изданий (https://lib.guap.ru.), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП
2	Научная электронная библиотека «eLIBRARY» (https://elibrary.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
3	ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
4	ЭБС Znanium (https://znanium.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
5	Образовательная платформа «Юрайт» (https://urait.ru/), доступ через личный кабинет

	кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
6	Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» (https://cyberleninka.ru/), свободный доступ
	Информационные и справочно-правовые системы
1	"Консультант Плюс" (www.consultant.ru) сетевая версия для образовательных организаций, доступ по IP -адресам ГУАП
	Современные профессиональные базы данных
1.	Журнал «Современный отель» (https://ru.hotel.report/), свободный доступ
2.	Журнал «Ресторановедъ» (https://restoranoved.ru/articles/marina-naumova-dolzheny-ostavatsya-shefy-kotorye-budut-nesti-tradiczii-i-kulturu-svoej-strany/), свободный доступ
3.	Журнал «Санаторно-курортная отрасль» (https://sko-online.ru/), свободный доступ
4.	Hotelier.PRO — онлайн-журнал для профессионалов отельного бизнеса и специалистов гостиничной индустрии, занимающихся управлением (https://hotelier.pro/), свободный доступ
5.	Welcome Times — сетевое издание для отельеров, рестораторов, топ-менеджеров гостиничного бизнеса и специалистов в сфере HoReCa (https://welcometimes.ru/), свободный доступ
6.	HoReCa Magazine — ежедневный деловой интернет-журнал для всех участников рынка индустрии гостеприимства и питания. Журнал охватывает все аспекты работы в гостиницах и ресторанах (https://www.horeca-magazine.ru/), свободный доступ
7.	Frontdesk.ru — интернет-портал, индустрии гостеприимства в России и странах СНГ (https://www.frontdesk.ru/), свободный доступ
8.	Hotel.Report — информационно-аналитический портал для профессионалов гостиничного бизнеса и туристической индустрии (https://ru.hotel.report/), свободный доступ

9. Материально-техническая база

Состав материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине, представлен в таблице 12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации - Мультимедийная лекционная аудитория: Специализированная мебель; технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории; набор демонстрационного оборудования. Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	
2	Учебная аудитория для занятий семинарского типа (в том числе практических занятий), для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для воспитательной работы. Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими	

	средствами обучения, служащими для представления учебной информации. Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	
3	Библиотека, Интернет-класс ГУАП (для самостоятельной работы). Помещения укомплектованы специализированной мебелью, оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет». Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	

10. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

10.1. Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине приведен в таблице 13.

Таблица 13 – Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации	Перечень оценочных средств
Экзамен	Список вопросов к экзамену; Тесты.

10.2. В качестве критериев оценки уровня сформированности (освоения) компетенций обучающимися применяется 5-балльная шкала оценки сформированности компетенций, которая приведена в таблице 14. В течение семестра может использоваться 100-балльная шкала модульно-рейтинговой системы Университета, правила использования которой, установлены соответствующим локальным нормативным актом ГУАП.

Таблица 14 – Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«отлично» «зачтено»	Обучающийся: – глубоко и всесторонне усвоил программный материал; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно связывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления; – умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; – делает выводы и обобщения; – свободно владеет системой специализированных понятий. – правильно выполнил от 90% до 100% тестовых заданий**.
«хорошо» «зачтено»	Обучающийся: – твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; – не допускает существенных неточностей; – увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления; – аргументирует научные положения; – делает выводы и обобщения; – владеет системой специализированных понятий. – правильно выполнил от 70% до 89% тестовых заданий**.
«удовлетворительно» «зачтено»	– обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы; – допускает несущественные ошибки и неточности; – испытывает затруднения в практическом применении знаний

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
	направления; – слабо аргументирует научные положения; – затрудняется в формулировании выводов и обобщений; – частично владеет системой специализированных понятий. – правильно выполнил от 51% до 69% тестовых заданий**.
«неудовлетворительно» «не зачтено»	– обучающийся не усвоил значительной части программного материала; – допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении; – испытывает трудности в практическом применении знаний; – не может аргументировать научные положения; – не формулирует выводов и обобщений. – правильно выполнил менее 51% тестовых заданий**.

10.3. Типовые контрольные задания или иные материалы.

Вопросы (задачи) для экзамена представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Вопросы (задачи) для экзамена

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для экзамена	Код индикатора
1	Тема 1. Коллективные средства размещения в РФ и за рубежом Вопросы для экзамена: 1) Дайте определение коллективных средств размещения (КСР). Перечислите основные типы КСР в России и сопоставьте их с зарубежными аналогами (например, отели, хостелы, апарт-отели). 2) Какие ключевые характеристики отличают коллективные средства размещения от индивидуальных (вместимость, инфраструктура, стандарты обслуживания)? 3) Приведите 3–4 примера специфики КСР в разных странах (например, риады в Марокко, рёканы в Японии, bed & breakfast в Великобритании) и объясните, чем они обусловлены. 4) Как нормативно-правовая база РФ (в т. ч. Положение о классификации гостиниц) регулирует деятельность КСР? 5) Каковы современные тенденции развития КСР в мире (цифровизация, экологичность, гибкие форматы проживания)? Практические задания: 6) Составьте сравнительную таблицу «Коллективные средства размещения: Россия vs Европа vs Азия» (колонки: тип КСР, средняя вместимость, ключевые услуги, особенности регулирования). 7) На основе описания условного объекта (например, «отель 4* на 120 номеров в центре города») определите, к какой категории КСР он относится в РФ и как мог бы классифицироваться в другой стране (например, во Франции или США). Обоснуйте ответ. 8) Проанализируйте сайт реального отеля (любого) и выделите не менее 5 признаков, подтверждающих его принадлежность к КСР (инфраструктура, стандарты, организация обслуживания).	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
2	Тема 2. Индивидуальные средства размещения в РФ и за рубежом Вопросы для экзамена: 9) Что понимается под индивидуальными средствами размещения (ИСР)? Приведите примеры (квартиры, апартаменты, гостевые дома, глэмпинги и т. д.). 10) В чём заключаются основные отличия ИСР от КСР с точки зрения	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.2

	управления, регулирования и клиентского опыта? 11) Как регулируется деятельность ИСР в России (в т. ч. в рамках арендного жилья и гостевых домов)? Есть ли противоречия в законодательстве? 12) Опишите специфику ИСР в 2–3 зарубежных странах (например, краткосрочная аренда в Испании, гостевые дома в Италии, юрточные лагеря в Монголии). 13) Как платформы онлайн-бронирования (Airbnb, Booking и др.) повлияли на рынок ИСР? Практические задания: 14) Разработайте чек-лист из 10 пунктов для проверки соответствия условного гостевого дома требованиям к ИСР в РФ. 15) Сравните два варианта размещения для семьи из 4 человек: номер в отеле (КСР) и апартаменты (ИСР). Укажите преимущества и недостатки каждого варианта по критериям: стоимость, приватность, питание, сервис, юридическая защищённость. 16) Найдите на любой платформе бронирования 3 объекта ИСР в одном городе и классифицируйте их по типам (гостевой дом, апартаменты, глэмпинг и т. п.), кратко описав особенности каждого.	ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
3	Тема 3. Классификация средств размещения в России и за рубежом Вопросы для экзамена: 17) В чём суть звёздной системы классификации гостиниц в РФ? Какие критерии учитываются при присвоении категории? 18) Сравните системы классификации средств размещения в 2–3 странах (например, Франция, Великобритания, США). Укажите различия в подходах (звёзды, короны, бриллианты и т. д.). 19) Какие параметры используются для классификации средств размещения (уровень комфорта, вместимость, функциональное назначение, местоположение и др.)? 20) Какова роль международных стандартов (например, рекомендаций UNWTO) в формировании национальных систем классификации? 21) Какие проблемы и спорные моменты существуют в современной практике классификации средств размещения? Практические задания: 22) Заполните таблицу «Системы классификации средств размещения: сравнение стран» (страна, система (звёзды/короны/др.), основные критерии, орган, отвечающий за классификацию). 23) На основании условного описания отеля (например, «150 номеров, бассейн, спа, ресторан, конференц-зал») предложите возможную категорию в РФ и в другой стране, обосновав выбор. 24) Проанализируйте официальный документ о классификации гостиниц в РФ (например, Постановление Правительства РФ) и выделите 3–5 ключевых критериев, по которым оценивается объект.	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
4	Тема 4. Порядок присвоения категории средства размещения в РФ Вопросы для экзамена: 25) Каков алгоритм процедуры классификации средств размещения в РФ? Кто участвует в процессе (заявитель, аккредитованная организация, эксперты)? 26) Какие документы необходимы для прохождения классификации? 27) Какие этапы включает экспертная оценка объекта (документарная проверка, выездная инспекция, фотофиксация, проверка услуг)?	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.1 ПК-3.3.2

	28) В каких случаях может быть отказано в присвоении категории или отозвана уже присвоенная категория? 29) Как осуществляется контроль за соблюдением требований после присвоения категории? Практические задания: 30) Составьте пошаговый план действий для владельца мини-отеля (20 номеров) по прохождению процедуры классификации в РФ. Укажите сроки, ответственных и возможные риски. 31) Подготовьте перечень документов, которые необходимо предоставить для классификации гостиницы 3* (не менее 7 позиций), кратко пояснив назначение каждого документа. 32) На примере реального отеля (можно взять из открытых источников) смоделируйте акт экспертной оценки: перечислите 5–7 пунктов, которые могли бы быть проверены на месте, и возможные выводы по каждому пункту.	ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
5	Тема 5. Специализации средств размещения Вопросы для экзамена: 33) Что понимается под специализацией средств размещения? Приведите примеры специализированных объектов (санатории, бизнес-отели, апарт-отели, глэмпинги, хостелы с образовательной программой и т. д.). 34) Какие факторы определяют специализацию средства размещения (целевая аудитория, местоположение, инфраструктура, концепция)? 35) Каковы особенности предоставления услуг в специализированных средствах размещения (медицинские услуги в санаториях, конференц-возможности в бизнес-отелях, активный отдых в горных отелях)? 36) Как специализация влияет на маркетинговую стратегию и позиционирование объекта? 37) Приведите примеры успешных специализированных средств размещения в России и за рубежом, кратко описав их концепцию. Практические задания: 38) Разработайте концепцию специализированного средства размещения для определённой целевой аудитории (например, молодёжный хостел, отель для деловых путешественников, эко-отель для семей). Укажите 5–7 ключевых особенностей, отличающих его от универсальных отелей. 39) Составьте матрицу «Специализация — целевая аудитория — ключевые услуги» для 4 разных типов специализированных средств размещения. 40) Проанализируйте сайт реального специализированного объекта (например, санатория или апарт-отеля) и выделите не менее 5 элементов, подчёркивающих его специализацию (услуги, оформление, тексты, инфраструктура).	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
6	Тема 6. Виды объединений средств размещения Вопросы для экзамена: 41) Перечислите и кратко охарактеризуйте основные виды объединений средств размещения (гостиничные сети, консорциумы, ассоциации, франчайзинговые объединения). 42) В чём различия между управлением по контракту, франчайзингом и членством в консорциуме? Приведите примеры. 43) Какую роль играют объединения в повышении	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1

	конкурентоспособности отдельных объектов? 44) Каковы преимущества и недостатки для отеля при вступлении в гостиничную сеть или консорциум? 45) Приведите примеры международных и российских объединений средств размещения, указав их основные цели и принципы работы. Практические задания: 46) Составьте сравнительную таблицу «Модели объединения средств размещения» (модель, основные характеристики, преимущества, недостатки, пример). 47) Выберите одну гостиничную сеть (международную или российскую) и проанализируйте её модель работы: как сеть влияет на стандарты, маркетинг, бронирование и управление входящими в неё отелями? 48) Предложите вариант объединения для 3 независимых бутик-отелей в одном городе (например, совместный маркетинг, единая система бронирования, общие стандарты). Опишите 3–5 конкретных шагов по реализации.	ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
7	Тема 7. Российские гостиничные сети Вопросы для экзамена: 49) Назовите 5–7 крупнейших российских гостиничных сетей и кратко охарактеризуйте их (количество объектов, география, сегменты рынка). 50) Каковы особенности развития национальных гостиничных сетей в России (история, динамика роста, специфика регионов)? 51) Как российские сети адаптируют международные стандарты обслуживания под локальные условия? 52) Какую роль играют российские гостиничные сети в развитии внутреннего и въездного туризма? 53) Какие вызовы стоят перед российскими гостиничными сетями в современных условиях (экономика, технологии, конкуренция)? Практические задания: 54) Постройте рейтинг 5 российских гостиничных сетей по количеству объектов и охвату регионов, кратко прокомментировав позиции лидеров. 55) Выберите одну российскую гостиничную сеть и проанализируйте её позиционирование: какие сегменты она охватывает, какие стандарты использует, как продвигает свои объекты? 56) Разработайте краткий SWOT-анализ для одной из российских гостиничных сетей (сильные стороны, слабые стороны, возможности, угрозы).	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
8	Тема 8. Международные гостиничные сети Вопросы для экзамена: 57) Назовите 5–7 крупнейших международных гостиничных сетей и укажите их долю на мировом рынке (ориентировочно). 58) В чём заключаются ключевые преимущества глобальных гостиничных сетей перед независимыми отелями (бренд, системы бронирования, стандарты, лояльность)? 59) Как международные сети адаптируются к локальным рынкам (культурные особенности, стандарты, партнёрства)? 60) Приведите примеры успешного выхода международных сетей на российский рынок и случаи сворачивания деятельности, кратко объяснив причины. 61) Каковы современные тренды в развитии международных	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.2

	гостиничных сетей (устойчивое развитие, цифровизация, персонализация)? Практические задания: 62) Составьте таблицу «Международные гостиничные сети: сравнение по ключевым параметрам» (сеть, количество отелей, регионы присутствия, сегменты, уникальные особенности). 63) Проанализируйте маркетинговую стратегию одной международной сети (например, Marriott, Hilton, Accor): какие инструменты продвижения используются, как работает программа лояльности, как сеть сегментирует аудиторию? 64) Смоделируйте сценарий выхода условной международной сети на новый рынок (например, в регион России или другую страну): перечислите 3–5 ключевых шагов и возможные барьеры.	ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
--	--	-----------------------------------

Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета представлены в таблице 16.

Таблица 16 – Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для зачета / дифф. зачета	Код индикатора
	Учебным планом не предусмотрено	

Перечень тем для выполнения курсового проекта/ курсовой работы представлены в таблице 17.

Таблица 17 – Перечень тем для выполнения курсового проекта / курсовой работы

№ п/п	Примерный перечень тем для выполнения курсового проекта/ курсовой работы
	Учебным планом не предусмотрено

Вопросы для проведения промежуточной аттестации в виде тестирования представлены в таблице 18.

Таблица 18 – Примерный перечень вопросов для тестов

№ п/п	Примерный перечень вопросов для тестов	Код индикатора
	Тема 1. Коллективные средства размещения в РФ и за рубежом	
1	1. Что относится к коллективным средствам размещения? а) частные квартиры, сдаваемые в аренду б) гостиницы, санатории, базы отдыха * в) индивидуальные дома для личного пользования г) кемпинги для автотуристов	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
2	2. Какой критерий чаще всего лежит в основе выделения коллективных средств размещения в отдельную категорию? а) наличие собственного производства б) количество номеров/мест * в) специализация на определённом виде туризма г) форма собственности	
3	3. Какой из объектов однозначно классифицируется как коллективное средство размещения по российскому законодательству? а) квартира, сдаваемая посуточно через онлайн-платформу б) отдельно стоящий гостевой домик на территории усадьбы	

4	в) хостел с 12 спальными местами и общей зоной * г) дачный дом, который семья сдаёт знакомым летом 4. Примером коллективного средства размещения за рубежом, имеющего культурно-историческую специфику, является: а) апартаменты в деловом центре б) рёкан в Японии * в) вилла на побережье г) коттедж в горах	
5	5. Важной отличительной чертой коллективных средств размещения является: а) отсутствие необходимости соблюдать санитарные нормы б) наличие штатных сотрудников, обеспечивающих обслуживание гостей * в) возможность полного самостоятельного обслуживания без участия персонала г) отсутствие требований к пожарной безопасности	
6	Тема 2. Индивидуальные средства размещения в РФ и за рубежом 1. Что из перечисленного не относится к индивидуальным средствам размещения? а) гостевые дома б) частные апартаменты в) хостелы * г) коттеджи для личного отдыха	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
7	2. Какая особенность характерна для индивидуальных средств размещения в сравнении с коллективными? а) стандартизация услуг б) персонализированный подход * в) наличие единой системы классификации г) обязательное прохождение процедуры категоризации	
8	3. В России регулирование деятельности индивидуальных средств размещения: а) полностью идентично регулированию коллективных средств б) имеет особенности, в том числе в части аренды жилья * в) отсутствует полностью г) осуществляется исключительно муниципалитетами без федерального контроля	
9	4. К индивидуальным средствам размещения можно отнести: а) апартаменты, сдаваемые собственником напрямую * б) номер в отеле 4* в) комнату в студенческом общежитии г) спальное место в капсульном отеле	
10	5. Влияние платформ онлайн-бронирования на рынок индивидуальных средств размещения заключается в: а) полном устранении необходимости в рекламе б) повышении доступности предложений для широкой аудитории *	

	в) обязательной категоризации всех объектов по звёздной системе г) снижении роли отзывов гостей при выборе объекта	
	Тема 3. Классификация средств размещения в России и за рубежом	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
11	Вопрос 1. Какая система классификации (по уровню комфорта) принята в России? а) буквенная б) звёздная * в) разрядная г) числовая	
12	Вопрос 2. В какой из перечисленных стран используется буквенная система классификации гостиниц? а) Россия б) Германия в) Великобритания г) Франция *	
13	Вопрос 3. Ключевым критерием при классификации гостиниц в РФ является: а) только площадь номера б) совокупность параметров: инфраструктура, оснащение, сервис * в) исключительно местоположение г) только количество номеров	
14	Вопрос 4. В Великобритании для классификации отелей часто используют: а) звёзды б) короны * в) бриллианты г) категории А/В/С	
15	Вопрос 5. Роль международных рекомендаций (например, UNWTO) в национальных системах классификации заключается в: а) прямом обязательном применении вместо национальных норм б) формировании общих подходов и гармонизации стандартов * в) запрете на использование национальных систем г) установлении единой мировой звёздной шкалы	
	Тема 4. Порядок присвоения категории средствам размещения в РФ	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
16	Вопрос 1. Какой этап предшествует присвоению категории (звёздности) в РФ? а) государственная регистрация б) самооценка соответствия типу средства размещения * в) получение лицензии г) прохождение аудита финансовой отчётности	
17	Вопрос 2. Кто проводит экспертную оценку при присвоении категории? а) местный орган власти б) аккредитованная организация *	

	в) саморегулируемая организация г) Росаккредитация	
18	Вопрос 3. Обязательным элементом экспертной оценки является: а) анализ финансовых показателей объекта б) выездная инспекция с фотофиксацией * в) проверка кредитной истории собственника г) опрос конкурентов на рынке	
19	Вопрос 4. Отказ в присвоении категории может быть обусловлен: а) низкой заполняемостью объекта б) несоответствием требованиям по оснащению или сервису * в) отсутствием рекламы в интернете г) малым стажем работы на рынке	
20	Вопрос 5. Контроль за соблюдением требований после присвоения категории осуществляется: а) один раз при выдаче свидетельства б) в рамках плановых и внеплановых проверок * в) только по жалобам гостей г) исключительно силами собственника	
	Тема 5. Специализации средств размещения	
21	Вопрос 1. Что относится к специализированным средствам размещения? а) гостиница в центре города б) санаторий * в) хостел г) гостевой дом	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
22	Вопрос 2. Какая специализация характерна для средств размещения, ориентированных на длительный отдых и оздоровление? а) транзитная б) курортная * в) деловая г) туристическая	
23	Вопрос 3. Для бизнес-отеля ключевой специализацией будет: а) пляжный отдых б) конференц-услуги и рабочие пространства * в) детские развлекательные программы г) эко-маршруты	
24	Вопрос 4. Глэмпинг как тип специализированного средства размещения ориентирован на: а) максимально бюджетный отдых б) сочетание комфорта и пребывания на природе * в) длительное проживание с кухонными зонами г) размещение больших групп в стандартных номерах	
25	Вопрос 5. Специализация средства размещения влияет на: а) только название объекта	

	б) набор услуг, стандарты сервиса и маркетинговую стратегию * в) обязательное снижение цен в низкий сезон г) исключение из систем онлайн-бронирования	
26	Тема 6. Виды объединений средств размещения Вопрос 1. Какой из перечисленных вариантов не является формой объединения средств размещения? а) интегрированная цепь б) консорциум в) франчайзинг г) синдикат *	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
27	Вопрос 2. В чём ключевое отличие консорциума от интегрированной гостиничной цепи? а) наличие единого бренда б) централизованное управление в) сохранение юридической самостоятельности участников * г) единая система бронирования	
28	Вопрос 3. Модель франчайзинга предполагает, что: а) все отели сети принадлежат одному владельцу б) независимый владелец работает под брендом и по стандартам сети * в) участники консорциума теряют самостоятельность в управлении г) объединение создаётся только для лоббирования интересов в госорганах	
29	Вопрос 4. Преимуществом вступления отеля в гостиничную сеть является: а) полная свобода в выборе стандартов обслуживания б) доступ к централизованным системам бронирования и программам лояльности * в) освобождение от соблюдения санитарных норм г) снижение налоговой нагрузки	
30	Вопрос 5. Ассоциация средств размещения чаще всего создаётся для: а) прямого управления объектами участников б) представления общих интересов, обмена опытом и продвижения отрасли * в) совместного владения недвижимостью г) обязательного внедрения единых тарифов	
31	Тема 7. Российские гостиничные сети Вопрос 1. Какая из перечисленных сетей является российской? а) Marriott б) Azimut * в) Hilton г) Accor	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
32	Вопрос 2. Что может быть особенностью некоторых российских гостиничных сетей? а) отсутствие единого бренда	

33	б) исключительно международный характер присутствия в) отсутствие программы лояльности г) отсутствие собственного учебного центра * Вопрос 3. Российские гостиничные сети активно развиваются в сегменте: а) исключительно люксовых объектов б) среднего и эконом-сегмента, включая региональные города * в) только столичных локаций г) исключительно курортных зон	
34	Вопрос 4. Роль российских гостиничных сетей в развитии внутреннего туризма проявляется в: а) сокращении количества объектов размещения б) стандартизации сервиса и расширении географии качественных отелей * в) полном замещении индивидуальных средств размещения г) отказе от онлайн-каналов бронирования	
35	Вопрос 5. К числу крупных российских гостиничных сетей относится: а) Radisson б) Amaks * в) Hyatt г) Four Seasons	
36	Тема 8. Международные гостиничные сети Вопрос 1. Какая модель работы характерна для многих международных гостиничных сетей? а) полное владение всеми отелями б) asset-light (минимизация собственного фонда, акцент на управлении и франшизе) * в) отсутствие стандартов обслуживания г) отсутствие программы для постоянных клиентов	ОПК-3.3.1 ОПК-4.3.1 ОПК-6.3.1 ПК-3.3.1 ПК-3.3.2 ОПК-6.У.1 ОПК-6.В.1
37	Вопрос 2. Какой из перечисленных брендов является международной гостиничной сетью? а) Azimut б) Heliopark в) Marriott * г) Amaks	
38	Вопрос 3. Глобальные гостиничные сети обеспечивают преимущество за счёт: а) отказа от цифровых технологий б) масштабных маркетинговых бюджетов и узнаваемости бренда * в) отсутствия единых стандартов качества г) работы только в одном сегменте рынка	
39	Вопрос 4. Адаптация международных сетей к локальным рынкам может включать: а) полный отказ от собственных стандартов б) корректировку меню, сервисов и коммуникации с учётом	

40	культурных особенностей * в) запрет на использование локальных поставщиков г) отказ от программ лояльности на новых рынках Вопрос 5. Современный тренд в развитии международных гостиничных сетей — это: а) сокращение присутствия в цифровом пространстве б) устойчивое развитие, экологичность и цифровизация услуг * в) отказ от персонализации в пользу универсальных стандартов г) минимизация обратной связи от гостей	
----	---	--

Перечень тем контрольных работ по дисциплине обучающихся заочной формы обучения, представлены в таблице 19.

Таблица 19 – Перечень контрольных работ

№ п/п	Перечень контрольных работ
	Тема 1. Коллективные средства размещения в РФ и за рубежом 1) «Эволюция коллективных средств размещения: от советских гостиниц к современным сетевым отелям в России» (про изменения стандартов, инфраструктуры и ожиданий гостей с советского времени до наших дней). 2) «Сравнительный анализ хостелов как коллективных средств размещения в России и Европе: стандарты, целевая аудитория, экономика объекта» (фокус на формате, который активно развивается и в РФ, и за границей). 3) «Роль коллективных средств размещения в развитии событийного туризма: кейс крупных фестивалей или спортивных мероприятий» (как отели и другие КСР адаптируются под пиковые нагрузки и особые требования гостей). Тема 2. Индивидуальные средства размещения в РФ и за рубежом 4) «Экономика совместного потребления и рынок индивидуальных средств размещения: влияние платформ бронирования на малый гостиничный бизнес» (как агрегаторы меняют правила игры и конкуренцию между ИСР и КСР). 5) «Правовое регулирование краткосрочной аренды жилья в России и за рубежом: проблемы и перспективы» (сравнение подходов и рисков для собственников и гостей). 6) «Глэмпинги как новый сегмент индивидуальных средств размещения: специфика организации и продвижения в России» (тема на стыке ИСР и специализированных форматов). Тема 3. Классификация средств размещения в России и за рубежом 7) «Звёздная система классификации в России: сильные стороны, спорные моменты и критика экспертов» (разбор нормативной базы и практики применения). 8) «Сравнение систем классификации отелей в Великобритании (короны), Франции (буквы) и России (звёзды): что удобнее для гостя и почему» (сравнительно-аналитическое эссе с выводами о понятности систем). 9) «Нужна ли единая международная система классификации средств размещения? Аргументы «за» и «против» (дискуссионная тема с опорой на опыт UNWTO и национальных регуляторов). Тема 4. Порядок присвоения категории средства размещения в РФ 10) «Процедура классификации гостиниц в России: пошаговый разбор и типичные ошибки владельцев» (практико-ориентированное эссе, где можно разобрать реальные кейсы отказов и доработок).

11) «Контроль за соблюдением категории после присвоения: как работает система и насколько она эффективна» (проверки, жалобы гостей, отзыв категории и репутационные риски).

12) «Влияние обязательной классификации на малый гостиничный бизнес в регионах: плюсы и минусы» — социально-экономический взгляд на регуляторную меру.

Тема 5. Специализации средств размещения

13) «Бизнес-отели как специализированный сегмент: ключевые требования корпоративных клиентов и стандарты сервиса» (инфраструктура, Wi-Fi, переговорные, трансферы и т. д.)

14) «Санаторно-курортные средства размещения: сочетание медицинских услуг и гостиничного сервиса в России» (специфика лицензирования, программ лечения, сезонности и маркетинга).

15) «Экоотели и глэмпинги: как специализация на устойчивом туризме становится конкурентным преимуществом» (зелёные технологии, локальные продукты, образовательные программы и маркетинг).

Тема 6. Виды объединений средств размещения

16) «Франчайзинг в гостиничном бизнесе: выгоды и риски для независимого отеля» (разбор модели на примерах российских и международных сетей).

17) «Консорциумы и ассоциации отелей: зачем небольшим объектам объединяться и что это даёт в маркетинге и закупках» (совместные бронирования, кросс-промо, единые стандарты).

18) «Интегрированные гостиничные цепи: централизованное управление как фактор качества и масштабирования» (на примере крупных международных операторов).

Тема 7. Российские гостиничные сети

19) «Azimut Hotels: эволюция российской сети от региональных проектов до федерального масштаба» (стратегия, стандарты и экспансия).

20) «Российские гостиничные сети в условиях импортозамещения: адаптация технологий, обучение персонала, работа с локальными поставщиками» (устойчивость и независимость от зарубежных систем).

21) «Региональная экспансия российских гостиничных сетей: возможности и барьеры в малых городах и туристических кластерах» (экономика проектов, кадровые проблемы и господдержка).

Тема 8. Международные гостиничные сети

22) «Marriott, Hilton, Accor: сравнительный анализ стратегий выхода на новые рынки и адаптации к локальным условиям» — про локализацию меню, стандартов, программ лояльности и HR-политики.

23) «Asset-light модель международных гостиничных сетей: как отказ от владения недвижимостью меняет экономику отрасли» (управление, франшиза и партнёрство).

24) «Будущее международных гостиничных сетей в эпоху цифровизации и персонализации: тренды и прогнозы до 2030 года» (AI, мобильные чек-ины, биометрия и гиперперсонализацию сервиса).

10.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов, характеризующих этапы формирования компетенций, содержатся в локальных нормативных актах ГУАП, регламентирующих порядок и процедуру проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГУАП.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11.1. Методические указания для обучающихся по освоению лекционного материала

Основное назначение лекционного материала – логически стройное, системное, глубокое и ясное изложение учебного материала. Назначение современной лекции в рамках дисциплины не в том, чтобы получить всю информацию по теме, а в освоении фундаментальных проблем дисциплины, методов научного познания, новейших достижений научной мысли. В учебном процессе лекция выполняет методологическую, организационную и информационную функции. Лекция раскрывает понятийный аппарат конкретной области знания, её проблемы, дает цельное представление о дисциплине, показывает взаимосвязь с другими дисциплинами.

Планируемые результаты при освоении обучающимся лекционного материала:

- получение современных, целостных, взаимосвязанных знаний, уровень которых определяется целевой установкой к каждой конкретной теме;
- получение опыта творческой работы совместно с преподавателем;
- развитие профессионально-деловых качеств, любви к предмету и самостоятельного творческого мышления.
- появление необходимого интереса, необходимого для самостоятельной работы;
- получение знаний о современном уровне развития науки и техники и о прогнозе их развития на ближайшие годы;
- научиться методически обрабатывать материал (выделять главные мысли и положения, приходить к конкретным выводам, повторять их в различных формулировках);
- получение точного понимания всех необходимых терминов и понятий.

Лекционный материал может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

Структура предоставления лекционного материала:

- формулировку темы лекции;
- указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;
- изложение вводной части;
- изложение основной части лекции;
- краткие выводы по каждому из вопросов;
- заключение;
- рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Начальный этап каждого лекционного занятия – оглашение основной темы лекции с краткой аннотацией предлагаемых для изучения вопросов. Преподаватель сообщает о примерном плане проведения лекции и предполагаемом распределении бюджета времени. Если очередное занятие является продолжением предыдущей лекции, кратко формулируют полученные ранее знания, необходимые для понимания и усвоения изучаемых вопросов.

В вводной части достаточно кратко характеризуется место и значение данной темы в курсе, дается обзор важнейших источников и формулируются основные вопросы или задачи, решение которых необходимо для создания стройной системы знаний в данной предметной области. В этой части лекции демонстрируются основные педагогические методы, которые будут использоваться при изложении материала

Основная часть лекции имеет своей целью раскрытие содержания основных вопросов или разделов и определяется логической структурой плана лекции. При этом используются основные педагогические способы изложения материала: описание-характеристика, повествование, объяснение и др. Преподаватель использует эффективные

методические приемы изложения материала - анализ, обобщение, индукцию, дедукцию, противопоставления, сравнения и т.д., обеспечивающие достаточно высокий уровень качества учебного процесса.

В заключительной части лекции проводится обобщение наиболее важных и существенных вопросов, делаются выводы и формулируются задачи для самостоятельной работы студентов. Оставшееся время используют для ответов на вопросы студентов.

11.2 Методические указания для обучающихся по участию в семинарах/практических занятиях

Семинар – один из наиболее сложных и в то же время плодотворных видов (форм) вузовского обучения и воспитания. Основной целью для обучающегося является систематизация и обобщение знаний по изучаемой теме, разделу, формирование умения работать с дополнительными источниками информации, сопоставлять и сравнивать точки зрения, конспектировать прочитанное, высказывать свою точку зрения и т.п. В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием семинарских занятий являются узловые, наиболее трудные для понимания и усвоения темы, разделы дисциплины. Спецификой данной формы занятий является совместная работа преподавателя и обучающегося над решением поставленной проблемы, а поиск верного ответа строится на основе чередования индивидуальной и коллективной деятельности.

При подготовке к семинарскому занятию по теме прослушанной лекции необходимо ознакомиться с планом его проведения, с литературой и научными публикациями по теме семинара.

При подготовке к семинарским занятиям студенты должны ответить на контрольные вопросы, подготовить доклад и выступить с сообщением на занятии. Для самостоятельной подготовки может быть использована дополнительная литература, а также источники Интернет.

Вопросы для обсуждения на семинарских занятиях студенты могут прочитать в Учебно-методических материалах по семинарским занятиям или уточнить у преподавателя на предыдущем занятии.

Студенты могут обсудить возникающие в ходе самостоятельной работы проблемы по конкретным вопросам, а также содержание доклада с преподавателем в соответствии с графиком его индивидуальных консультаций.

Темы выступлений и докладов студентов сформулированы с учетом актуальных направлений развития теории и организации менеджмента ресторанного и гостиничного бизнеса, а также основных тенденций изменения социально-экономической политики в России на современном этапе.

Студенты вправе выбрать тему, соответствующую опыту и месту работы, а также своим профессиональным и научным интересам. Темы доклада могут быть самостоятельно предложены студентами с учетом основного содержания учебной дисциплины и согласованы с преподавателем. Доклад должен быть представлен в печатном виде и оформлен в соответствии с общими требованиями.

Структура доклада и порядок работы над ним.

Структура:

- Введение
- Основная часть
- Заключение
- Список источников

Порядок работы

Выбрав тему работы, студент должен разработать содержание письменной работы по параграфам и разделам. В содержании работы должны быть выделены основные понятия и определения по данной проблеме.

Темы докладов и вопросы для выступления выдаются в конце каждого практического занятия (для студентов очной формы обучения) по конкретной теме в соответствии с программой изучения учебной дисциплины, и на установочной лекции (для студентов заочной формы обучения). Содержание доклада может согласовываться с преподавателем на консультациях, как при личной встрече, так и по электронной почте.

Рекомендуется следующая последовательность выполнения работы:

- изучение специальной литературы и нормативной документации;
- составление и согласование содержания работы, а также графика ее написания;
- написание доклада;
- представление работы на обсуждение студентов.

Работа с источниками информации

По учебной дисциплине студентам предлагается обширный список литературы, который может быть использован ими в соответствии с выбранной темой доклада. Возможно использование источников информации не указанных в списке. Теоретический анализ проблемы выполняется на основе изученной литературы и электронной информации. Каждому студенту предстоит самостоятельно подобрать литературу по выбранной теме, учитывая ее специфику, а также материалы, подтверждающие местный (региональный) опыт. Литература должна отражать различные научные подходы по избранной теме исследования, поэтому необходимо отдавать предпочтение научным изданиям, избегать популярных брошюр. Для отражения современных тенденций в решении исследуемой проблемы следует использовать более поздние издания, желательно, за последние 5 лет.

Работая с источниками литературы, необходимо фиксировать основные понятия и определения, а также статистические данные с указанием конкретного источника информации и номера страницы, для использования этих понятий в тексте письменной работы.

Рекомендации по поиску информации в Интернете

Производя поиск необходимой информации на сайтах организаций, библиотек или изданий следует:

- обращаться к интернету - каталогам;
- не ограничиваться обращением к одной поисковой системе;
- находить сайты, являющиеся ключевыми по данной теме, на них может быть множество хорошо отобранных ресурсов; у каждой поисковой системы – свои правила задания запроса, необходимо изучить «помощь» системы;
- обращаясь к найденным «похожим документам», помните о направлении поиска, используйте ключевые слова.

Написание доклада необходимо начинать с составления его содержания, которое должно иметь четкие формулировки, быть логичным и последовательным.

Главное в докладе - раскрыть по возможности наиболее точное и полное содержание основных понятий темы, сопоставить различные точки зрения на проблему (практиков гостиничного бизнеса, маркетологов, социологов, экономистов, менеджеров, психологов, юристов), избегая механического переписывания текста из книг или статей, и изложить свое мнение по данной проблеме.

Изложение материала должно быть последовательным и логическим. Все разделы и параграфы работы должны быть увязаны между собой.

В заключении обязательно отражается точка зрения автора на проблему, формулируются как положительные стороны деятельности различных учреждений и ведомств, так и недостатки в работе по решению проблем организации гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе и обосновываются причины невозможности решения проблем, а также предлагаются рекомендации по решению данной проблемы.

Рекомендации должны логически вытекать из теоретического анализа выбранной темы и изучения опыта практической деятельности менеджеров гостиничного и

ресторанного бизнеса и носить конкретный характер по обеспечению экономической эффективности предприятий отрасли. Доклад выполняется в соответствии с общими требованиями к оформлению курсовых работ и рефератов, разработанных ГУАП.

11.3 Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является составной частью образовательного процесса. Она проводится с целью активного поиска и приобретения студентами новых знаний, умений и навыков, закрепления и углубления ранее пройденного учебного материала, подготовки к предстоящим занятиям, зачетам и экзаменам, а также приобретения навыков в самостоятельной работе с литературой, формирования культуры умственного труда, самостоятельности, инициативы и творчества при решении разнообразных задач.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Управление продажами в гостиницах и ревеню менеджмент» планируется, организуется и проводится во внеклассные часы в течение всего периода обучения по ней студентов в Академии, на основе учебного плана и учебной программы.

При определении объема учебного материала, выносимого для самостоятельной работы студентов, преподаватель кафедры должен руководствоваться нормами времени, установленными для каждой дисциплины «Управление продажами в гостиницах и ревеню менеджмент» учебным планом.

Время, отведенное на самостоятельную работу студентов, должно быть использовано ими полностью и по назначению.

Для обеспечения самостоятельной работы студенты должны: ознакомиться с перечнем обязательной и дополнительной литературы по учебной дисциплине, исходя из реальных возможностей по ее изучению в рамках предусмотренного бюджета времени.

Руководство самостоятельной работой слушателей по изучению дисциплины «Управление продажами в гостиницах и ревеню менеджмент» и контроль за ее эффективностью осуществляет кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.

Самостоятельная работа под руководством преподавателя — это вид учебного занятия, на котором студенты самостоятельно изучают теоретический материал и отрабатывают практические умения и навыки при непосредственной организующей и направляющей деятельности преподавателя. Они предусматривают, как правило, самостоятельное изучение учебного материала по учебным и учебным пособиям, разработку рефератов, выполнения расчетно-графических, вычислительных работ, моделирования и других творческих заданий. Самостоятельная работа под руководством преподавателя проводится в часы, предусмотренные расписанием занятий.

Самостоятельная работа студентов направлена на решение следующих задач:

- изучить каналы продаж в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса;
- знать современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных и ресторанных услуг;
- применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;
- изучить SPA-технологии;
- изучить классификацию SPA-объектов;
- знать современные концепции обслуживания в SPA (Wellness)-центрах.
- уметь анализировать технологические процессы предприятий гостинично-ресторанного хозяйства, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;
- организовывать, регламентировать и контролировать процессы продаж;
- проводить анализ (мониторинг) современного рынка гостинично-ресторанных предприятий;
- оценивать технологии продаж предприятий гостинично-ресторанного хозяйства;

- изучить современные технологии продаж дополнительных услуг, соответствующих требованиям потребителей;

-изучить особенности продаж и маркетинга;

Для решения указанных задач студентам предлагаются к прочтению и содержательному анализу учебные пособия, учебники, нормативные документы, Интернет-сайты.

Результаты работы с текстами обсуждаются на семинарских занятиях, посвященных соответствующим учебным вопросам.

В процессе самостоятельной работы студенты должны изучить предложенные основные источники информации в соответствии с конкретной темой по учебной дисциплине, запомнить основные понятия и определения, а также усвоить различие между подходами в организации управления производственным процессом гостиничных предприятий и предприятий питания.

11.4 Методические указания для обучающихся по прохождению текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в форме выполнения тестовых заданий по основным темам изучения дисциплины.

Для решения предложены Тесты по дисциплине «Управление продажами в гостиницах и ресторанном менеджменте». Общее количество тестов 20. Каждый тест - вопрос предполагает несколько вариантов ответов. Предложенные ответы могут быть верными или не верными.

Каждый тест состоит из 3-5 ответов. Возможно несколько ответов или один ответ.

11.5 Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Она включает в себя:

– экзамен – форма оценки знаний, полученных обучающимся в процессе изучения всей дисциплины или ее части, навыков самостоятельной работы, способности применять их для решения практических задач. Экзамен, как правило, проводится в период экзаменационной сессии и завершается аттестационной оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Экзамен проводится в устной форме. Вопросы к экзамену представлены в таблице 15.

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, которые прошли текущий контроль успеваемости, выполнили и защитили все практические работы.

Система оценок при проведении промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с требованиями Положений «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГУАП, обучающихся по программы высшего образования».

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой